

## RECETTE CUISINE des GONES

### DINDE FERMIERE FARCIE A L'ANCIENNE



Ingrédients : 8 à 10 personnes

1 dinde de 3 kg  
1 kg de marrons au naturel  
500 g de farce fine  
400 g de champignons de Paris  
3 échalotes  
3 c. à soupe d'huile  
25 g de beurre  
  
5 cl de cognac  
1 petite boîte de pelures de truffe  
1 truffe entière  
2 oeufs  
2 c. à soupe de ciboulette  
1 petit bouquet de persil  
1 c. à café de quatre-épices  
sel, poivre



Recette :

Préparez la farce. Nettoyez, lavez et hachez les champignons.  
Émincez les échalotes.  
Faites-les fondre à feu doux dans une poêle avec le beurre.  
Ajoutez les champignons, cuisez 10 min environ, jusqu'à ce que leur eau se soit évaporée.  
Salez et poivrez.  
Égouttez les marrons, mettez-en 800 g de cote, écrasez le reste à la fourchette.  
Mélangez avec la farce fine, le hachis de champignons, le cognac,  
les pelures de truffe émincées avec leur jus, les oeufs et le quatre-épices.  
Salez et poivrez l'intérieur de la dinde.  
Garnissez-la de farce, cousez l'ouverture et bridez-la.  
Huilez la dinde dans un plat à rotir, ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau dans le fond du plat.  
Enfournez à th. 7 (210 C), laissez cuire 2 h 15 min.  
Arrosez fréquemment et retournez la dinde à mi-cuisson.  
Disposez les marrons entiers autour de la dinde 30 min avant la fin.  
Coupez la truffe en fines rondelles et posez-les sur la dinde.  
Laissez-la encore 2 ou 3 min au four, puis retirez-la.  
Tapissez un plat de cresson et posez la dinde entière dessus.  
Entourez-la de marrons saupoudrés de ciboulette et décorez de petits bouquets de persil.



**Bon Appétit**